

Guía de Uso y Cuidado



5 SERIE

Estufas independientes alimentadas por gas con quemadores
abiertos modelo Profesional

VGIC5302

VGIC5362

VGIC5482

Felicitaciones

Felicitaciones y bienvenido al mundo exclusivo de los propietarios de un electrodoméstico. Esperamos que disfrute y aprecie el cuidado y la atención que hemos puesto en cada detalle de su nueva e innovadora estufa.

Su estufa está diseñada para ofrecerle muchos años de servicio confiable. Este manual de uso y cuidado contiene la información que necesita para familiarizarse con el cuidado y el funcionamiento de su estufa.

Nuestra meta principal es su completa satisfacción. Si tiene preguntas o comentarios sobre este producto, por favor comuníquese a la concesionaria donde lo compró, o comuníquese al Centro de Apoyo al Consumidor al teléfono 1-888-845-464).

Agradecemos que haya seleccionado una estufa y esperamos que vuelva a seleccionar nuestros productos cuando necesite otro electrodoméstico para su hogar.

Si desea más información sobre la variedad completa y creciente de productos, visítenos en línea en vikingrange.com.

Contenido

Para comenzar

Advertencias	3
--------------------	---

Antes de usar la estufa.....	7
------------------------------	---

Características de la estufa.....	7
-----------------------------------	---

Controles del producto

Funciones y ajustes del horno	8
-------------------------------------	---

Funcionamiento

Funcionamiento de los quemadores	8
--	---

Encendido de los quemadores.....	8
----------------------------------	---

Reencendido automático de los quemadores.....	8
---	---

Vari-Simmer™	8
--------------------	---

Consejos para cocinar.....	9
----------------------------	---

Recipientes para cocinar	9
--------------------------------	---

Características del horno	10
---------------------------------	----

Posición de las parrillas	10
---------------------------------	----

Uso del horno	10
---------------------	----

Cocinado convencional y por convección	10
--	----

Horneado	11
----------------	----

BAKE (Horneado con flujo natural de aire).....	11
---	----

CONVECTION BAKE (Horneado por convección).....	11
--	----

Asado	16
-------------	----

BROIL (Asado por infrarrojo)	16
------------------------------------	----

CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)	16
--	----

Deshidratación por convección	17
-------------------------------------	----

Descongelación por convección	17
-------------------------------------	----

Cuidado del producto

Limpieza y mantenimiento.....	18
-------------------------------	----

Reemplazo de las bombillas de luz del horno	19
---	----

Remoción de la puerta	20
-----------------------------	----

Colocación y ajuste de la puerta	20
--	----

Resolución de problemas.....	21
------------------------------	----

Información sobre el servicio.....	22
------------------------------------	----

Advertencias

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no intentan cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pudieran presentarse. Se debe tener cuidado, precaución y ejercer el sentido común durante la instalación, servicio y operación del electrodoméstico.

SIEMPRE comuníquese con el fabricante si tiene problemas o se enfrente a condiciones que no entienda.

Familiarícese con los símbolos, texto y etiquetas de seguridad.

! PELIGRO

Señala riesgos o prácticas inseguras que RESULTARÁN en lesiones personales graves o la muerte.

! ADVERTENCIA

Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales graves o la muerte.

! PRECAUCIÓN

Señala riesgos o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales leves. Todos los mensajes sobre seguridad identificarán el riesgo, y le dirán como reducir las posibilidades de resultar lesionado y lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para reducir los riesgos potenciales de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la unidad como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico sólo para lo que fue diseñado, según se describe en este manual.

Para asegurar un funcionamiento adecuado y seguro: Un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente el electrodoméstico. NO intente ajustar, reparar, dar servicio ni reemplazar cualquier parte de su electrodoméstico, a menos que así se recomiende específicamente en este manual. Otro tipo de servicio se debe referir a un técnico calificado. Haga que el instalador le enseñe la ubicación de la válvula para interrumpir el flujo de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia. Se requiere que un técnico calificado haga cualquier ajuste o conversión a gas natural o LP.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

! ADVERTENCIA

Si no se siguen exactamente las instrucciones de este manual, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:

- NO intente encender ningún electrodoméstico.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO use ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

! ADVERTENCIA

  **RIESGOS DE VOLCADURAS**
To reduce the risk
Para reducir el riesgo

de volcaduras del electrodoméstico, éste se debe fijar instalando adecuadamente el(s) dispositivo(s) antivolcaduras. Para asegurarse de que el dispositivo antivolcaduras se ha instalado adecuadamente, revise la parte posterior de la estufa con ayuda de una linterna y verifique que esté correctamente embragado en la esquina superior izquierda posterior de la estufa.

- ESTA ESTUFA SE PUEDE VOLCAR
- PUEDE OCASIONAR LESIONES PERSONALES
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURAS QUE SE INCLUYE CON SU ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

! ADVERTENCIA

 Para evitar el riesgo de daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte, siga exactamente las instrucciones de este manual para prevenir un incendio o una explosión. NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

! ADVERTENCIA

NUNCA use el electrodoméstico para calentar una habitación ya que esto puede ocasionar riesgos potenciales al usuario y daños a la unidad. Además, NO use la estufa ni el horno como área para almacenar comida o recipientes de cocina.

Advertencias

! ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

Cuando la bombilla del horno esté caliente, NO la toque con un paño húmedo pues podría ocasionar su rompimiento. Si la bombilla se rompe, desconecte la energía a la estufa antes de retirar la bombilla para evitar una descarga eléctrica.

! ADVERTENCIA

NUNCA cubra las ranuras, los orificios ni los conductos del fondo del horno, ni cubra completamente una parrilla con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y crear un riesgo de incendio.

! PRECAUCIÓN

NO almacene artículos que sean de interés para los niños sobre la unidad. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.

! PRECAUCIÓN

Revise cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendie.

! PRECAUCIÓN

Evite enfermedades y desperdicio de comida; NO permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

! ADVERTENCIA

RESIDENTS DE CALIFORNIA
Cáncer y daño reproductivo
www.P65warning.ca.gov

! ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS O DESCARGAS ELÉCTRICAS
Antes de limpiar el horno asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el horno esté FRÍO. Si no lo hace puede sufrir quemaduras o descargas eléctricas.

! AVISO

NO encienda el control de temperatura cuando descongele comida. Al encender el ventilador de convección acelerará la descongelación natural de la comida sin necesidad de calor

Para prevenir daños por incendio o humo

- Antes de poner en funcionamiento la unidad, asegúrese de retirar todo el material de empaque.
- Mantenga el área alrededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Si la unidad se instala cerca de una ventana, tome las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se acerquen a los quemadores.
- NUNCA deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente proveniente de las aberturas de ventilación puede encender artículos inflamables y puede incrementar la presión interna de artículos cerrados provocando que estallen.
- Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite usarlos o almacenarlos cerca del electrodoméstico.
- Muchos plásticos son susceptibles al calor. Mantenga los materiales plásticos alejados de las partes del electrodoméstico que puedan llegar a calentarse. NO deje artículos plásticos sobre la superficie de la estufa pues pueden derretirse o ablandarse si se dejan muy cerca de la abertura de ventilación o de un quemador encendido.
- Los artículos combustibles (papel, plástico, etc.) se pueden inflamar y los artículos metálicos se pueden calentar y causar quemaduras. NO vierta productos con alcohol sobre alimentos calientes. NO deje el horno sin supervisión cuando esté secando hierbas, pan, hongos, etc.; para evitar el riesgo de incendio.

Qué hacer en caso de incendio

- Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar la propagación del fuego. Apague el fuego y entonces encienda la campana de ventilación para eliminar el humo y el olor.
- Superficie de cocinar: apague el fuego o las llamas de una sartén con una tapa o una bandeja para galletas.
 - NUNCA levante ni mueva una sartén en llamas.
 - Horno: apague el fuego o las llamas cerrando la puerta del horno. NO use agua para sofocar incendios producidos por grasa. Use polvo para hornear o un extintor del tipo químico seco o espuma para apagar el fuego o las llamas.
 - GRASA: la grasa es inflamable y se debe manejar con cuidado. NO use agua para sofocar incendios producidos por grasa. La grasa en llamas se puede sofocar con bicarbonato de sodio o, en caso de que lo tenga, con un extintor tipo espuma o de sustancias químicas secas para múltiples usos. Deje que la grasa se enfríe antes de manejarla. NO permita la acumulación de grasa alrededor del horno ni en las aberturas de ventilación. Limpie inmediatamente los derrames.

Seguridad de los niños

- NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando lo esté usando o cuando aún esté caliente.
- NUNCA permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico, pues pueden lesionarse o quemarse.
- NO almacene sobre la unidad artículos que sean de interés para los niños. Si los niños tratan de alcanzar estos artículos podrían resultar gravemente lesionados.
- Debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los recipientes que están sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los recipientes calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No debe permitir que los niños jueguen con los controles ni con otras partes del electrodoméstico.

Advertencias

Medidas de seguridad al cocinar

- No se deben tener gabinetes de almacenamiento directamente sobre la unidad para eliminar el riesgo de exponerse a los quemadores calientes. Si el gabinete ya está instalado, sólo se deben almacenar artículos que se usen con poca frecuencia, y que sean seguros para almacenarse en áreas expuestas al calor producido por el electrodoméstico. Las temperaturas que se alcanzan en estas áreas pueden ser peligrosas para algunos artículos, como líquidos volátiles, limpiadores o productos en aerosol.
- SIEMPRE coloque una sartén sobre el quemador antes de encender el quemador. Asegúrese de saber cuál perilla controla el quemador que va a usar. Asegúrese de que encendió el quemador correcto y que tiene llama. Cuando termine de cocinar, apague el quemador antes quitar la sartén para evitar la exposición a la llama.
- SIEMPRE ajuste la llama del quemador de manera que no se extienda más allá del borde inferior de la sartén. Una llama muy grande es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar el electrodoméstico, la sartén o los gabinetes que se encuentran sobre el electrodoméstico. Por razones de seguridad.
- NUNCA deje desatendida lo que está cocinando, especialmente cuando use un ajuste alto de temperatura o cuando esté usando mucho aceite para freír. Los rebosamientos pueden causar humo y derrames grasos que se pueden inflamar. Limpie los derrames grasos tan pronto como sea posible. NO use temperaturas altas para cocinar por largos períodos.
- NO caliente recipientes con comida que estén cerrados; la acumulación de la presión en su interior puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Use agarracazuelas gruesos y secos. Los agarracazuelas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. Los paños de cocina u otros sustitutos NUNCA se deben usar como agarracazuelas porque pueden tocar la superficie caliente de los quemadores e incendiarse o atorarse en alguna parte del electrodoméstico.
- SIEMPRE espere a que el aceite caliente que se ha usado para freír se enfrie antes de moverlo o manipularlo.
- NO permita que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en el electrodoméstico, la campana o el ventilador, ni cerca de ellos. Limpie la campana frecuentemente para evitar la acumulación de grasa dentro de ella o en el filtro. Cuando flamee alimentos bajo la campana, apague el ventilador.
- NUNCA lleve ropa hecha con materiales inflamables, holgada o de manga larga cuando cocine. La ropa se puede incendiar o atorarse en los mangos de los recipientes. NO envuelva toallas ni materiales de tela en las manijas de la puerta del horno. Estos materiales se pueden inflamar y causar quemaduras.
- SIEMPRE coloque las parrillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Al meter o sacar comida del horno, primero saque las parrillas usando agarracazuelas gruesos y secos. SIEMPRE evite estirarse dentro del horno para meter o sacar comida. Si necesita mover una parrilla mientras está caliente, use un agarracazuelas.
- SIEMPRE apague el horno cuando termine de usarlo.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de sacar o meter comida deje que el aire caliente o el vapor se escape.
- NUNCA use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni la parte inferior del horno. Si lo hace puede provocar un riesgo de descarga eléctrica, incendio o daño al electrodoméstico. Use el papel aluminio sólo como se indica en este manual.
- ADVERTENCIAS SOBRE LA COMIDA PREPARADA: Siga las instrucciones del fabricante. Si un envase de plástico de comida congelada o su tapa se deforma, dobla o se daña durante el cocinado, deseche inmediatamente la comida y el envase. La comida podría haberse contaminado.
- Si va a flamear licor u otros productos con alcohol bajo un sistema de ventilación, APAGUE EL VENTILADOR. La corriente de aire podría hacer que las llamas se propaguen sin control
- Una vez que la unidad se haya instalado como se indica en la sección Instrucciones de instalación, es importante que no se obstruya la entrada de aire fresco. Los electrodomésticos que usan gas producen calor y humedad en la habitación en la cual se instalan. Asegúrese de que la cocina tenga buena ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación naturales abiertas o instale dispositivos mecánicos de ventilación . El uso prolongado o intenso del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional (como una ventana) o de ventilación más efectiva (como el aumento del nivel de ventilación mecánica, si la hay).

Medidas de seguridad al usar los recipientes de cocina

- Use sartenes con fondo plano y mangos que sean fáciles de agarrar y permanezcan fríos. Evite usar sartenes inestables, torcidas, que se ladeen fácilmente o que tengan los mangos flojos. También evite usar sartenes, especialmente las pequeñas, con mangos pesados ya que pueden ser inestables y volcarse fácilmente. También puede ser peligroso mover sartenes pesadas cuando están llenas de comida.
- Asegúrese de que los recipientes sean lo suficientemente grandes para contener la comida y evitar rebosamientos. El tamaño de la sartén es particularmente importante cuando se usa para freír. Asegúrese de que la sartén pueda contener el volumen de comida que se va a colocar en ella así como también la acción de burbujeo del aceite.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con los utensilios, NO coloque el mango sobre los quemadores adyacentes. SIEMPRE coloque los mangos de las sartenes hacia el lado o hacia atrás del electrodoméstico, no hacia afuera donde fácilmente pueden ser golpeados o alcanzados por los niños.
- NUNCA deje calentar una sartén vacía, pues puede dañarla y dañar el electrodoméstico.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para hornear.

Advertencias

- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica o vidriados son adecuados para usarse en la estufa o en el horno sin que se rompan por los cambios bruscos de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use recipientes de vidrio.
- Este electrodoméstico se ha probado para que funcione en forma segura usando recipientes convencionales para cocinar. NO use ningún dispositivo o accesorio que no se recomiende específicamente en este manual. NO use cubiertas para los quemadores, parrillas o accesorios adicionales en el sistema de convección del horno. El uso de dispositivos o accesorios que no sean los expresamente recomendados en este manual, puede causar riesgos de seguridad graves, resultando en problemas de funcionamiento y reduciendo la vida útil de los componentes del electrodoméstico.
- La llama del quemador se debe ajustar de tal manera que sólo cubra la base de la sartén o cazuela. Un ajuste excesivo del quemador puede causar que las superficies adyacentes se quemen, así como también el exterior del recipiente. Por razones de seguridad.

Quemadores

- NUNCA toque las áreas de los quemadores de horneado y de asado ni las superficies interiores del horno.
- Los quemadores de horneado y de asado pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las áreas cercanas a los quemadores y las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso del horno, NO toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos de calentamiento, las áreas adyacentes a ellos, ni las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras, como la abertura de ventilación, la superficie adyacente a esta abertura y la ventana de la puerta del horno.

Medidas de seguridad durante la limpieza

- Apague todos los controles y espere a que todas las partes del electrodoméstico se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. NO toque las parrillas de los quemadores ni las áreas alrededor de ellas hasta que pase tiempo suficiente para que se enfríen.
- Limpie el electrodoméstico con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, tenga cuidado si usa una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se usan sobre superficies calientes.
- NO limpie la junta de la puerta, para que conserve un sello hermético adecuado. Debe tener cuidado de no frotarla, dañarla ni moverla.
- No use ningún limpiador comercial de hornos ni forro protector para hornos, como papel aluminio, dentro ni alrededor de ningún área del horno. Los forros para horno inadecuados pueden crear un riesgo de descargas eléctricas o incendio. Evite que la grasa se acumule en el horno.

Aviso importante sobre aves domésticas:

NUNCA deje a sus aves en la cocina ni en habitaciones donde puedan ser afectadas por los humos de la cocina. Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los humos que se producen por el sobrecalentamiento de aceite, grasa, margarina y recipientes con recubrimiento antiadherente, pueden ser peligrosos.

Información sobre su electrodoméstico

- Para que el horno funcione y rinda adecuadamente, NO bloquee ni obstruya la abertura de ventilación del horno que se encuentra en el lado derecho de la rejilla de ventilación.
- Evite tocar el área de ventilación del horno mientras el horno se encuentre encendido y durante varios minutos después de apagarlo. Cuando se usa el horno, la abertura de ventilación y las áreas circundantes se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Despues de que apague el horno, NO toque la abertura de ventilación ni las áreas circundantes sino hasta que se hayan enfriado.
- Otras superficies potencialmente calientes incluyen la parte superior de la estufa, las áreas frente a la parte superior de la estufa, la abertura de ventilación, superficies cerca de la abertura de ventilación, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta del horno y la ventana del horno.
- El uso inapropiado de las puertas del horno (como para pararse, sentarse o recargarse en ellas) puede dar como resultado riesgos potenciales y/o lesiones.

Interrupciones de la energía eléctrica

Si se produce una interrupción de energía, los encendedores eléctricos no funcionarán. No debe intentar encender la unidad durante una interrupción de energía. Asegúrese de que el control del horno esté en la posición "OFF".

Una falla momentánea de energía eléctrica puede ocurrir sin ningún aviso. El funcionamiento de la estufa se afecta sólo cuando el suministro eléctrico se interrumpe. Cuando se restablece, la estufa funcionará adecuadamente sin ningún ajuste. Una baja de voltaje puede o no afectar el funcionamiento de la estufa, dependiendo de cuán severa sea la pérdida de energía.

Antes de usar la estufa

Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para remover cualquier rastro de suciedad, aceite y grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Antes de empezar a cocinar, limpie la estufa minuciosamente con agua jabonosa caliente. Pueden producirse algo de humo y olores la primera vez que se use el electrodoméstico, esto es normal.

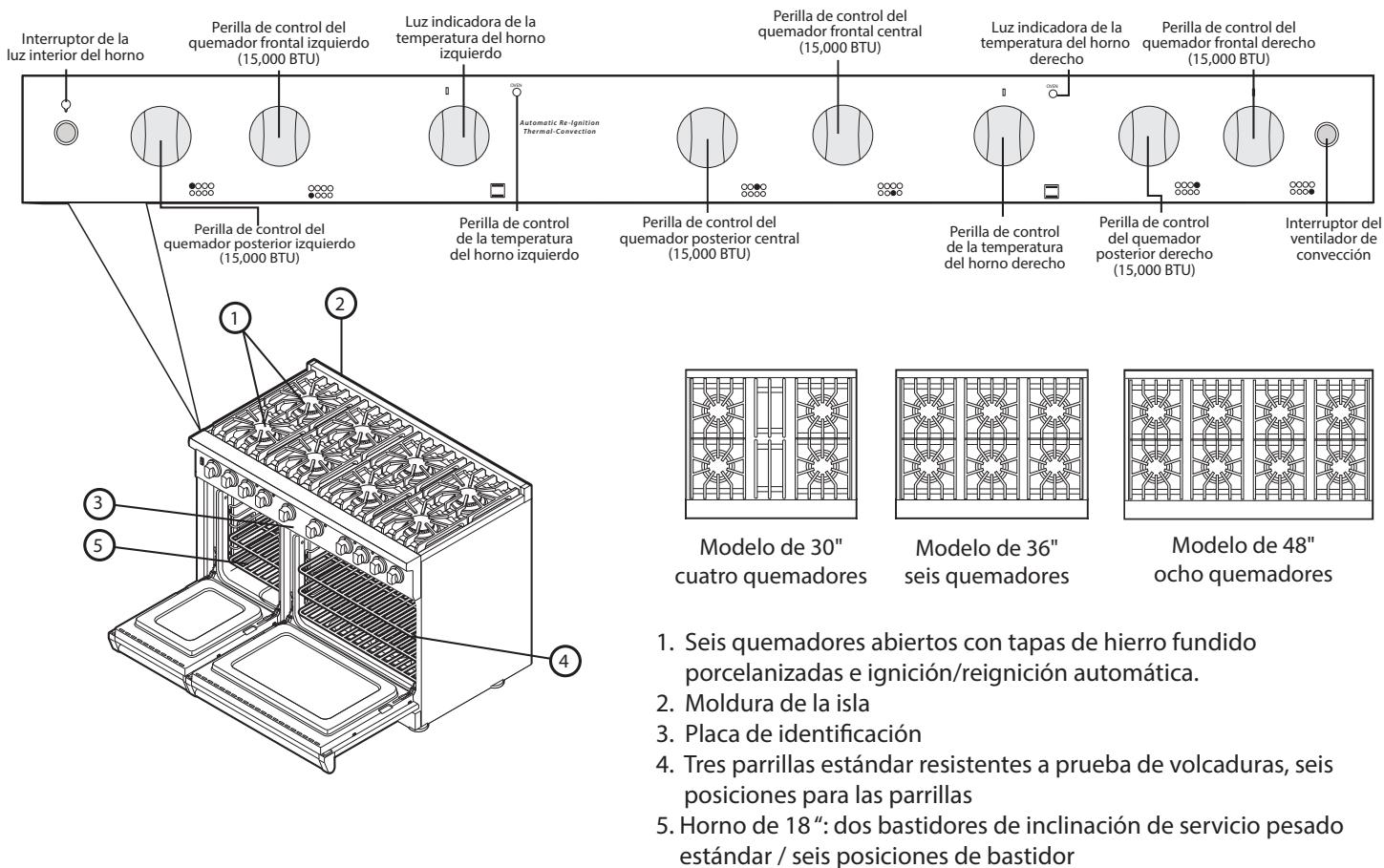
Horno

¡Importante! Antes de usar el horno por primera vez, limpie su interior con agua jabonosa y séquelo completamente. Despues ajuste el control del horno en "bake" (hornear), el termostato en 450 °F, y déjelo operar por una hora.

Todos los modelos incluyen:

- Cinco modos de funcionamiento, entre ellos horneado y asado por convección, con circulación de aire para reducir el tiempo de cocinado y dar resultados más uniformes.
- Horneado por convección con un quemador oculto de 30,000 BTU que proporciona un horneado rápido y uniforme de todos sus guisos así como una fácil limpieza.
- Un asador de infrarrojo que alcanza 1,500 °F cuando la puerta está cerrada y permite que el calor intenso chamusque cortes de delicados de carne, infundiéndoles el sabor de un restaurante.
- Dos luces que iluminan la cavidad del horno con menos deslumbramiento.
- Seis posiciones para las parrillas y tres parrillas que permiten que haya suficiente espacio para todas sus necesidades de horneado.

Características de la estufa



Funciones y ajustes del horno

BAKE (Horneado con flujo natural de aire)

Use este ajuste para hornear, rostizar y cocinar guisos.

CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

Use este ajuste para hornear y rostizar comida al mismo tiempo con un mínimo de transferencia de sabor.

BROIL (Asado por infrarrojo)

Use este ajuste para asar carnes oscuras de una pulgada de grueso o menos cuando se desean a término medio o poco cocidas.

CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)

Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.

Deshidratación por convección (CONVECTION BAKE)

Use esta función para deshidratar frutas y vegetales.

Descongelación por convección (CONVECTION BAKE)

Use esta función para descongelar comida.

Nota: Consulte la sección “Funcionamiento” para ver más información sobre las funciones del horno.

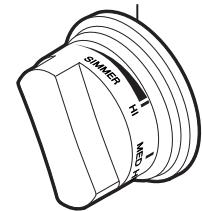
Funcionamiento de los componentes de la superficie

Para encender los quemadores

Todos los quemadores se encienden por ignición eléctrica. No hay pilotos de llama expuesta.

Reencendido automático de los quemadores.

Para encender los quemadores, presione y gire hacia la izquierda la perilla de control correspondiente hasta cualquier posición. Este control es tanto una válvula de gas como un interruptor eléctrico. Los quemadores se encenderán en cualquier posición “ON” con el sistema de reencendido automático. Si la llama se apaga por cualquier razón, los quemadores se volverán a encender automáticamente siempre y cuando el gas esté fluyendo. Cuando se permite que el gas fluya a los quemadores, los elementos de ignición eléctrica comienzan a producir chispas. En todos los elementos de ignición escuchará chasquidos. Si no los escucha, apague el control y revise que la unidad esté conectada y que el fusible o el disyuntor no esté fundido o disparado.



En unos momentos, debe haber fluído suficiente gas al quemador para poderlo encender. Cuando se encienda el quemador, gire el control del quemador hasta cualquier posición para ajustar el tamaño de la llama. El ajuste de la llama a la altura apropiada para el proceso de cocinado deseado y la selección del recipiente correcto le permitirá cocinar óptimamente, y a la vez le ahorrará tiempo y energía.

Vari-Simmer™

Cocinar a fuego lento es una técnica en la cual la comida se cocina en líquidos calientes que se mantienen a la temperatura de ebullición del agua o justo por debajo de ella. Cocinar a fuego lento es más suave que la ebullición, y evita que la comida se endurezca y/o se desbarate. El tamaño del recipiente y el volumen de los alimentos pueden tener un efecto significativo en la altura de la llama necesaria para cocinar a fuego lento. Por esta razón, la estufa y los quemadores Viking están diseñados con el ajuste Vari-Simmer. El ajuste Vari-Simmer no sólo permite cocinar a fuego lento, sino que proporciona una amplia variedad de ajustes de cocción lenta. Esta variedad de ajustes le permite ajustar la altura de la llama para obtener el mejor resultado, dependiendo del tipo y la cantidad de la comida que se va a cocinar. Es esta característica la que hace que el ajuste Vari-Simmer sea el más seguro y confiable en el mercado.

Funcionamiento de los componentes de la superficie

Consejos para cocinar

- Use llamas bajas o medianas cuando cocine en recipientes que conduzcan poco el calor, como vidrio, hierro fundido y cerámica. Reduzca la altura de la llama hasta que cubra aproximadamente 1/3 del diámetro del recipiente de cocina. Al hacer esto tendrá un calentamiento más uniforme dentro del recipiente de cocina y reducirá la posibilidad de que la comida se queme.
- Reduzca la llama si se extiende más allá del fondo del recipiente. Una llama que se extiende a los lados del recipiente de cocina es peligrosa, calienta el mango del recipiente y la cocina en lugar de la comida y malgasta energía.
- Reduzca la altura de la llama hasta el nivel mínimo necesario para llevar a cabo el proceso de cocción que desea. Recuerde que la comida se cocina igual de rápido cuando hierve lentamente que cuando hierve en forma intensa. Si mantiene la comida hirviendo en forma más intensa que lo necesario, malgasta energía, elimina la humedad y causa que se pierdan el sabor y el nivel nutritivo de la comida.
- El diámetro mínimo recomendado de la sartén o cacerola es de 6" (15 cm). Puede usar recipientes de hasta 4" (10 cm) pero no se recomienda.

Ajustes de temperatura de los quemadores*

Ajuste de calor	Usar
Simmer	Derretir pequeñas cantidades Cocer arroz al vapor Cocer salsas a fuego lento
Low	Derretir grandes cantidades
Med Low	Freír a baja temperatura (huevos, etc.) Cocer grandes cantidades a fuego lento Calentar leche, salsas cremosas, salsas de carne, y budines
Med	Saltear y dorar, estofar y freír en sartén Mantener el hervor lento en grandes cantidades
Med High	Freír a alta temperatura Asar en fuente Mantener un hervor rápido en grandes cantidades
High	Hervir agua rápidamente Freír en una olla grande

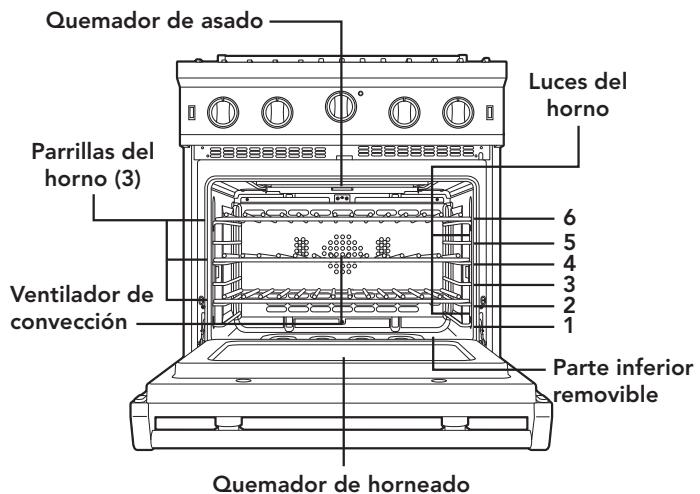
***Nota:** La información anterior se proporciona sólo como guía. Es posible que necesite variar los ajustes de temperatura para adecuarse a sus requerimientos personales.

Recipientes para cocinar

Cada cocinero(a) tiene sus propias preferencias por ciertos recipientes de cocina que son más adecuados para el tipo de proceso de cocción a realizar. Todos los recipientes son adecuados para usarse en la estufa por lo que no es necesario que reemplace sus recipientes con recipientes comerciales. Esto es cuestión de preferencia personal. Como con cualquier otro recipiente, los que tenga actualmente deben estar en buenas condiciones y libres de daños excesivos en el fondo para permitir su máximo rendimiento y conveniencia.

Nota: Cuando use cacerolas grandes y/o llamas altas, es recomendable que use los quemadores del frente. Tiene más espacio en el frente y reduce al mínimo la frecuencia de limpieza de manchas en la parte posterior de la unidad o decoloración.

Características del horno



Posición de las parrillas

Cada horno está equipado con tres parrillas a prueba de volcaduras. Todos los hornos tienen seis posiciones para las parrillas. La posición 6 es la que se encuentra más lejos del fondo del horno. La posición 1 es la que se encuentra más cerca del fondo del horno. Las parrillas se pueden quitar y arreglar fácilmente en varios niveles. Para obtener los mejores resultados durante el horneado convencional, NO use más de una parrilla a la vez. También se recomienda que cuando use dos parrillas, use las posiciones 2 y 4 o las posiciones 3 y 5.

Uso del horno

Cocinado convencional y por convección

Debido a las variaciones en la densidad, textura superficial y consistencia de los alimentos, algunas comidas se pueden preparar mejor en el ajuste de horneado convencional. Por esta razón se recomienda este ajuste cuando se preparan productos como las natillas. El usuario puede descubrir que con otras comidas los resultados son más constantes usando el horneado convencional. Se recomienda usar esta función para horneado en una sola parrilla.

Sugerencias para cocinar por convección

El cocinado por convección es una técnica en la que un ventilador fuerza aire y lo circula por toda la cavidad del horno, creando un ambiente de cocinado óptimo. El cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas y para comidas más densas. A continuación se encuentran algunas sugerencias que le permitirán obtener los mejores resultados con su horno cuando cocine por convección.

- Como regla general, para convertir recetas convencionales a recetas por convección, reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura cuando use la función de cocinado por convección.
- El tiempo de horneado estándar y el del horneado por convección son los mismos. Sin embargo, si se usa el horneado por convección para cocinar un solo producto o una carga más pequeña, es posible que el tiempo de cocimiento se reduzca de 10 a 15 %. (Recuerde que el cocimiento por convección está diseñado para hornear en varias parrillas o cocinar cargas grandes.)
- Si va a cocinar productos durante más de 45 minutos, entonces es posible ver una reducción del 10 al 15 % en el tiempo de cocimiento.
- Una ventaja importante de la cocción por convección es la capacidad de preparar alimentos en grandes cantidades. La circulación uniforme del aire hace esto posible. Los alimentos que también se pueden preparar en dos o tres parrillas al mismo tiempo incluyen pizzas, pasteles, galletas, bisquites, panecillos tipo muffin, rollos y comida preparada congelada.
- Para hornear en tres parrillas, use cualquier combinación de las parrillas 2, 3, 4 y 5. Para hornear en dos parrillas use las posiciones 2 y 4 o 3 y 5. Recuerde que las parrillas se numeran de abajo hacia arriba

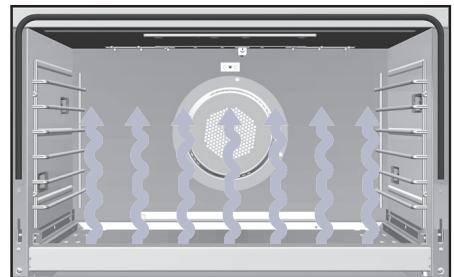
Horneado

BAKE (Horneado con flujo natural de aire)

El calor de potencia total, irradiado por los quemadores de horneado en forma de U que se encuentran en la parte inferior de la cavidad del horno, circula gracias a un flujo natural de aire. Se recomienda esta función para el horneado en una sola parrilla. Muchos libros de cocina contienen recetas que se deben cocinar de manera convencional. El horneado convencional es adecuado para comidas que requieren temperatura alta. Use este ajuste para hornear y cocinar guisos.

Para usar la función BAKE

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Coloque la perilla de control de la temperatura del horno en la temperatura deseada.
3. Cierre la puerta.

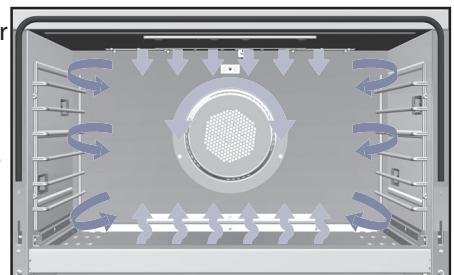


CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

El calor es irradiado por los quemadores de horneado en forma de U que se encuentran en la parte inferior de la cavidad del horno. El ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno hace circular el aire caliente, permitiendo la distribución más uniforme de calor. Es posible usar múltiples parrillas para tareas de horneado más grandes. Al rostizar, el aire frío es reemplazado rápidamente, dorando así la superficie de la carne y reteniendo más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento. Esta circulación uniforme de aire iguala la temperatura en toda la cavidad del horno y elimina las áreas calientes y frías que se producen en los hornos convencionales.

Para usar la función CONVECTION BAKE

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el horno.
2. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en la temperatura deseada y encienda el ventilador de convección.
3. Cierre la puerta.



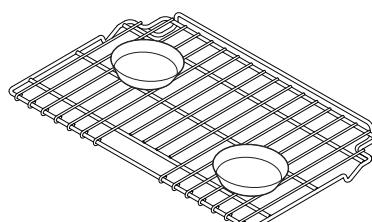
Sugerencias para hornear

- Antes de encender el horno, asegúrese de que todas las parrillas se encuentren en la posición deseada.
- NO abra frecuentemente la puerta durante el ciclo de horneado. Siempre que sea posible, mire a través de la ventana de la puerta para comprobar si la comida está hecha. Si debe abrir la puerta, el mejor momento es durante la última cuarta parte del tiempo de horneado.
- Hornee al menor tiempo sugerido y revise si el producto está listo antes de dejarlo más tiempo. En el caso de los productos horneados, introduzca un cuchillo de acero inoxidable en el centro del producto; cuando el producto está listo el cuchillo debe salir limpio.
- Use el recipiente del tipo y tamaño recomendados en la receta para asegurar los mejores resultados. Los pasteles, panes rápidos, panecillos tipo muffin y las galletas se deben hornear en bandejas brillantes y reflectores para obtener cortezas ligeras y doradas. Evite usar recipientes oscurecidos y viejos. Los moldes combados, abollados, de acero inoxidable y recubiertos de estaño se calientan irregularmente y el horneado no será uniforme.

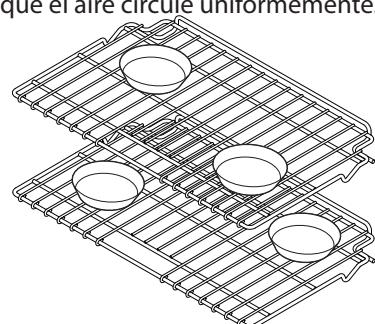
Sugerencias para la colocación del recipiente

- Cuando use moldes o bandejas planas grandes (15 x 13") que cubran la mayor parte de la parrilla, las posiciones 2 o 3 producen los mejores resultados.
- Cuando hornee en más de una parrilla, se recomienda que use la 3.^a y la 5.^a posición para obtener un horneado más regular y uniforme.
- Apile los recipientes en posiciones opuestas cuando use dos parrillas y varios recipientes en la modalidad de horneado convencional. Si es posible, ningún recipiente debe quedar directamente sobre otro.
- Permita que quede un espacio de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) alrededor de cada recipiente para que el aire circule uniformemente.

Colocación de los recipientes en una sola parrilla



Colocación de los recipientes en varias parrillas



Horneado

TABLA PARA HORNEAR

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (min.)
PANES				
Bisquetes	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	10 - 12
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 or 4	375°F (191°C)	30 - 35
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	12 - 15
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 or 4	375°F (191°C)	30 - 35
Pan de maíz	Molde de 8" x 8"	3 or 4	400°F (204°C)	25 - 30
Pan de gengibre	Molde de 8" x 8"	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
Muffins	Molde para muffins	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Muffins de maíz	Molde para muffins	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
PASTELES				
Pastel Angel food	Molde de rosca	3 or 4	375°F (191°C)	35 - 45
Pastel Bundt	Molde de rosca	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 55
Panquecitos	Molde para muffins	3 or 4	350°F (177°C)	16 - 20
Pastel en capas, bandeja	Molde de 13" x 9"	3 or 4	350°F (177°C)	40 - 50
Pastel en capas, dos	Molde redondo de 9"	3 or 4	350°F (177°C)	30 - 35
Panqué	Molde para pan de caja	3 or 4	350°F (177°C)	60 - 65
GALLETAS				
Brownies	Molde de 13" x 9"	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 30
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	12 - 15
De azúcar	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	10 - 12
PASTELILLOS				
Bartolillos con crema	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	30 - 35
TARTAS				
Corteza sin relleno	Molde redondo de 9"	3 or 4	400°F (204°C)	10 - 12
Corteza con relleno	Molde redondo de 9"	3 or 4	350°F (177°C)	55 - 60
Merengue de limón	Molde redondo de 9"	3 or 4	350°F (177°C)	12 - 15
De calabaza	Molde redondo de 9"	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
PLATILLOS PRINCIPALES				
Egg rolls	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	25 - 30
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 or 4	425°F (218°C)	10 - 15
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	55 - 60
Tarta de estofado	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13" x 9"	3 or 4	375°F (191°C)	60 - 70
Quiche	Molde redondo de 9"	3 or 4	400°F (204°C)	25 - 30
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	15 - 20
Macarrón con queso, cong.	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	35 - 40
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 or 4	375°F (191°C)	60 - 65
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 50
Calabaza	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	50 - 55
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 or 4	425°F (218°C)	20 - 25

*Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.

Horneado

TABLA PARA HORNEAR EN MODALIDAD POR CONVECCIÓN

Alimento	Tamaño del molde	Posición de una parrilla	Temperatura	Tiempo (min.)
PANES				
Bisquetes	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	7 - 9
Pan de levadura	Molde para pan de caja	3 or 4	375°F (191°C)	25 - 30
Rollos de levadura	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	11 - 13
Pan de nuez	Molde para pan de caja	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 30
Pan de maíz	Molde de 8" x 8"	3 or 4	375°F (191°C)	20 - 25
Pan de gengibre	Molde de 8" x 8"	3 or 4	325°F (163°C)	30 - 35
Muffins	Molde para muffins	3 or 4	350°F (177°C)	12 - 15
Muffins de maíz	Molde para muffins	3 or 4	350°F (177°C)	10 - 12
PASTELES				
Pastel Angel food	Molde de rosca	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 45
Pastel Bundt	Molde de rosca	3 or 4	325°F (163°C)	45 - 55
Panquecitos	Molde para muffins	3 or 4	325°F (163°C)	16 - 20
Pastel en capas, bandeja	Molde de 13" x 9"	3 or 4	325°F (163°C)	40 - 50
Pastel en capas, dos	Molde redondo de 9"	3 or 4	325°F (163°C)	30 - 35
Panqué	Molde para pan de caja	3 or 4	325°F (163°C)	60 - 65
GALLETAS				
Brownies	Molde de 13" x 9"	3 or 4	325°F (163°C)	20 - 25
De trocitos de chocolate	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	7 - 10
De azúcar	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	7 - 10
PASTELILLOS				
Bartolillos con crema	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	30 - 35
TARTAS				
Corteza sin relleno	Molde redondo de 9"	3 or 4	375°F (191°C)	7 - 9
Corteza con relleno	Molde redondo de 9"	3 or 4	325°F (163°C)	50 - 55
Merengue de limón	Molde redondo de 9"	3 or 4	325°F (163°C)	10 - 12
De calabaza	Molde redondo de 9"	3 or 4	325°F (163°C)	45 - 55
Natillas	6 tazas de 4 oz	3 or 4	325°F (163°C)	
PLATILLOS PRINCIPALES				
Egg rolls	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Varitas de pescado	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	8 - 10
Lasaña, cong.	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 50
Tarta de estofado	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	35 - 40
Pimientos verdes rellenos	Molde de 13" x 9"	3 or 4	350°F (177°C)	45 - 50
Quiche	No recomendado			
Pizza de 12"	Bandeja para galletas	3 or 4	375°F (191°C)	15 - 20
Macarrón con queso, cong.	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	25 - 35
VEGETALES				
Papas horneadas	En la parrilla	3 or 4	350°F (177°C)	50 - 55
Soufflé de espinacas	Cacerola de un cuarto	3 or 4	325°F (163°C)	35 - 40
Calabaza	Bandeja para galletas	3 or 4	350°F (177°C)	40 - 45
Papas francesas	Bandeja para galletas	3 or 4	400°F (204°C)	15 - 20

**Nota: La información anterior se proporciona sólo como guía.*

Horneado

Resolución de problemas de horneado

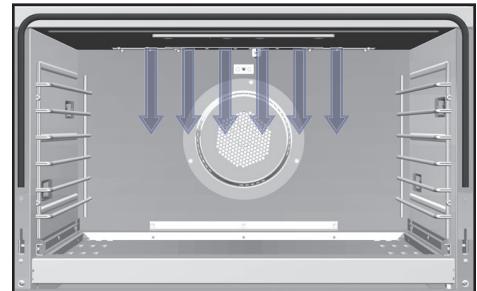
Los problemas de horneado pueden ocurrir por varias razones. Revise la tabla de problemas de horneado para ver las causas y las correcciones recomendadas para la mayoría de los problemas más comunes. Es importante recordar que el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocimiento que usaba en su horno anterior pueden variar ligeramente a los que usará en este horno. Si esto es cierto en su caso, es necesario que ajuste sus recetas y tiempos de cocimiento de la manera correspondiente.

PROBLEMAS COMUNES DE HORNEADO Y SU SOLUCIÓN		
Problemas	Causa	Solución
Los pasteles se queman en los lados y quedan crudos en el centro	1. El horno estaba demasiado caliente 2. Tamaño incorrecto del molde 3. Muchos moldes	1. Reduzca la temperatura 2. Use el molde del tamaño recomendado 3. Reduzca el número de moldes
El pastel se rompe en la parte superior	1. La masa es demasiado espesa 2. El horno está demasiado caliente 3. Tamaño incorrecto del molde	1. Siga la receta Añada líquido 2. Reduzca la temperatura 3. Use el molde del tamaño recomendado
Los pasteles no están nivelados	1. La masa está irregular 2. El horno o la parrilla no está nivelado 3. El molde estaba combado	1. Distribuya la masa regularmente 2. Nivele el horno o la parrilla 3. Use un molde adecuado
La comida se dora mucho en el fondo	1. La puerta del horno se abrió con mucha frecuencia 2. Está usando moldes oscuros 3. Posición incorrecta de la parrilla 4. Ajuste de horneado incorrecto 5. El molde es demasiado grande	1. Use la ventana de la puerta para revisar la comida 2. Use moldes brillantes 3. Use la posición recomendada de la parrilla 4. Ajuste a convencional o a convección según sea necesario 5. Use el molde adecuado
La comida se doró demasiado en la superficie	1. La parrilla está colocada demasiado alto 2. No precalentó el horno 3. Los lados del molde están demasiado altos	1. Use la posición recomendada de la parrilla 2. Permita que el horno se precaliente 3. Use los moldes adecuados
Las galletas están demasiado aplastadas	1. La bandeja de galletas está caliente	1. Permita que la bandeja se enfríe entre lotes de galletas
Se queman los bordes de las tartas	1. El horno está demasiado caliente 2. Se usaron demasiados moldes 3. No precalentó el horno	1. Reduzca la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente
Las tartas quedan muy pálidas en la parte superior	1. El horno no está suficientemente caliente 2. Se usaron demasiados moldes 3. No precalentó el horno	1. Aumente la temperatura 2. Reduzca el número de moldes 3. Permita que el horno se precaliente

Asado

BROIL (Asado por infrarrojo)

El quemador de asado que se encuentra en la parte superior del horno calienta la malla metálica hasta que se pone incandescente. El calor irradia del asador de infrarrojo GourmetGlo™ que se encuentra en la parte superior de la cavidad del horno. La distancia entre la comida y los elementos de asado determina la velocidad de asado. Para asar la comida "rápidamente", colóquela a una distancia de dos pulgadas (cinco centímetros) del quemador del asador o en la parrilla superior. El asado "rápido" es mejor para carnes de poco hechas a medio hechas. Use este ajuste para asar cortes de carne de tamaño pequeño y de tamaño regular.



CONVECTION BROIL (Asado infrarrojo por convección)

El quemador superior funciona a potencia total. Esta función es exactamente la misma que la de asado regular, con la ventaja adicional de la circulación del aire producida por el ventilador que se encuentra en la parte posterior del horno. El humo se reduce, ya que el flujo de aire también reduce las temperaturas máximas de la comida. Use este ajuste para asar cortes gruesos de carne.



Instrucciones para asar

El asado es un método de cocimiento en seco que usa calor directo o radiante. Se usa para cortes individuales pequeños como bisteces, chuletas y carne en forma de hamburguesas. La velocidad de asado está determinada por la distancia entre la comida y el quemador de asado. Seleccione la posición de la parrilla con base en los resultados que deseé obtener.

El asado convencional es más adecuado para cortes de carne de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) de grosor y también para trozos de carne plana. El asado por convección tiene la ventaja de asar la comida ligeramente más rápido que el convencional. El asado de la carne por convección produce mejores resultados, especialmente en el caso de cortes gruesos. La carne se chamusca en el exterior y retiene más jugos y sabores naturales en el interior con menos encogimiento.

Para usar la función de asado o asado por convección

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada antes de encender el asador.
2. Centre la comida en la bandeja y la rejilla de asado. Coloque la bandeja de asado en el horno.
3. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en "Broil". Encienda el ventilador de convección si desea asar por convección.
4. Cierre la puerta. La puerta no tiene un retén para mantenerla abierta durante el asado con la puerta abierta. Durante el asado con la puerta abierta el elemento de asado no realiza el ciclo de encendido y apagado. Durante el asado con la puerta cerrada el elemento de asado puede realizar el ciclo de encendido y apagado si se requiere un tiempo de asado extendido. Un "eliminador" de humo integrado que se encuentra en la parte superior del horno ayuda a reducir el humo y los olores.

Sugerencias para asar

- **SIEMPRE** use la bandeja y la rejilla para asar. Están diseñadas para permitir el escurrimiento de la grasa y los líquidos excesivos de la superficie de cocimiento y ayudan a evitar las salpicaduras, el humo y los incendios.
- Para evitar que la carne se enrosque, haga cortes en el borde grasoso.
- Un brocha aplique varias veces mantequilla al pollo y al pescado mientras los asa para evitar que se resequen. Para evitar que se peguen, engrase ligeramente la bandeja de asado.
- Ase el primer lado un poco más de la mitad del tiempo total recomendado, condimente y voltee la carne. Condimente el segundo lado inmediatamente antes de sacar la carne.
- **SIEMPRE** saque la parrilla hasta el tope antes de voltear o sacar la comida.
- Use pinzas o una espátula para voltear las carnes. NUNCA perfure la carne con un tenedor para evitar el escape de los jugos.
- Saque la bandeja de asado del horno cuando saque la comida. Si la deja en el horno caliente, los líquidos se endurecerán en la bandeja.

Asado

Posiciones de la parrilla para asar

El asador utiliza rayos de calor para cocinar los alimentos. Porque estos rayos viajan solamente en líneas rectas, la zona de cocción eficaz del asador se reduce cuando se utilizan las posiciones más altas. En posiciones de altorack, los rayos no pueden alcanzar todos los rincones de la rejilla del asador, así grandes trozos de carne no pueden asar suficientemente en los bordes exteriores. Se muestran las áreas efectivas de cocción en la parrilla para asar para cada posición.

Nota: la posición 6 es la más cercana al quemador de asado y la posición 1 es la más cercana a la parte inferior del horno.

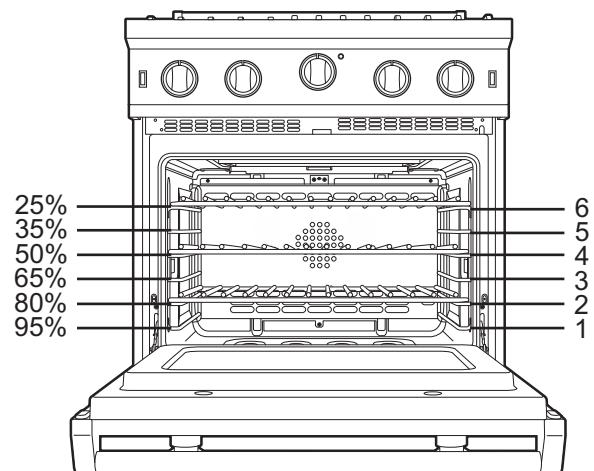


TABLA PARA ASAR

Tipo y corte de carne	Pesp	Ajuste	Parrilla	Tiempo (min.)
CARNE DE RES				
Solomillo, 1"				
Poco cocida	12 oz.	Asado convencional	3	4
Medio cocida	12 oz.	Asado convencional	3	5
Bien cocida	12 oz.	Asado convencional	3	6
Chuleta de costilla, 3/4"				
Poco cocida	10 oz.	Asado convencional	3	4
Medio cocida	10 oz.	Asado convencional	3	6
Bien cocida	10 oz.	Asado convencional	3	8
Hamburguesa, 1/2"				
Medio cocida	1/4 lb.	Asado convencional	3	6
Bien cocida	1/4 lb.	Asado convencional	3	8
POLLO				
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asado convencional	3	15
Pechuga sin hueso, 1"	1/2 lb.	Asado por convección	3	15
Pechuga con hueso	2 - 3 lbs. total	Asado convencional	1	22
Pechuga con hueso	2 - 3 lbs. total	Asado por convección	1	20
Piezas de pollo	2 - 3 lbs. total	Asado convencional	3	22
Piezas de pollo	2 - 3 lbs. total	Asado por convección	3	20
JAMÓN				
Rebanadas de jamón, 1"	1 lb.	Asado convencional	3	10
BORREGO				
Chuletas de costilla	12 oz.	Asado por convección	2	8
CERDO				
Chuletas de lomo 3/4"	1 lb.	Asado por convección	2	10
Tocino		Asado convencional	2	3
PESCADO				
Bistec de salmón	1 lb.	Asado convencional	2	8
Filetes	1 lb.	Asado convencional	2	8

Deshidratación por convección

Este horno está diseñado no sólo para cocinar sino también para deshidratar frutas y vegetales. Un ventilador ubicado en la parte posterior del horno hace circular aire caliente y por un periodo de tiempo el agua de la comida se evapora. La extracción del agua inhibe el crecimiento de los microorganismos y retarda la actividad de las enzimas. Es importante recordar que la deshidratación no mejora la calidad, así que sólo debe deshidratar comidas frescas de alta calidad.

1. Prepare la comida de la manera recomendada.
2. Acomode la comida en las rejillas de secado (no se incluyen con el horno; comuníquese con una tienda de la localidad que venda recipientes especializados de cocina).
3. Ajuste el control de temperatura a 200 °F (93.3 °C) y encienda el ventilador de convección.

⚠ PRECAUCIÓN

Revise cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendie.

Descongelación por convección

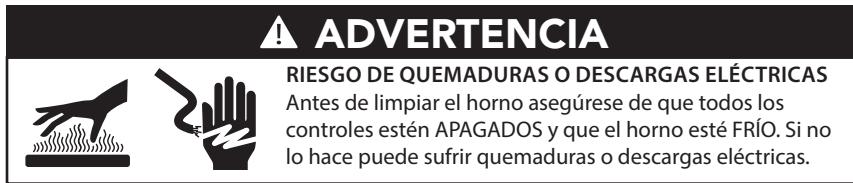
Un ventilador ubicado en la parte posterior del horno hace circular el aire. El ventilador acelera la descongelación natural de la comida sin que se genere calor. Evite enfermedades y desperdicio de comida; NO permita que la comida descongelada permanezca en el horno durante más de dos horas.

1. Coloque la comida congelada en una bandeja para hornear
2. Ajuste la perilla de control de temperatura del horno en "OFF" y encienda el ventilador de convección.

⚠ PRECAUCIÓN

Revise cuidadosamente la comida durante el proceso de deshidratación para asegurarse de que no se incendie.

Limpieza y mantenimiento



Todo equipo funciona mejor y dura más cuando se le da el mantenimiento adecuado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. Su estufa debe estar siempre limpia y recibir el mantenimiento adecuado. Antes de limpiarla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "OFF". Desconecte el suministro eléctrico si va a limpiar minuciosamente con agua.

Quemadores abiertos

Limpie todas las salpicaduras tan pronto sea posible y antes de que se quemen y se endurezcan. En el caso de un derrame, siga los siguientes pasos:

- Permita que el quemador y la rejilla se enfríen hasta una temperatura segura.
- Levante la parrilla del quemador. Lave con agua jabonosa caliente.
- Si el derrame está contenido en el cuenco del soporte de la rejilla, simplemente quite el cuenco y lávelo con agua jabonosa tibia.
- Levante el soporte de la parrilla.
- Lave estas piezas con agua jabonosa caliente y enjuáguelas hasta que queden limpias.
- Si el derrame pasa a través de los soportes de las parrillas, saque la bandeja de derrames y lávela con agua jabonosa caliente.

Si los orificios del quemador se tapan, límpielos con un alfiler. NO agrande ni deforme los orificios y NO los limpie con palillos. Cuando vuelva a colocar la tapa del quemador, alinee las lengüetas que están debajo de la tapa con el borde exterior del quemador. Asegúrese de que la tapa quede nivelada. Ocasionalmente revise el tamaño y la forma de la llama del quemador. Si la llama se levanta de los orificios, es amarilla o produce ruido cuando los quemadores se encienden, es posible que necesite limpiar los quemadores o llamar a un técnico calificado para que los ajuste.

Tapas de los quemadores

Las tapas de los quemadores se deben remover y limpiar frecuentemente. SIEMPRE limpie las tapas del quemador después de un derrame. Si se mantienen limpias las tapas se evitará un encendido inadecuado del quemador y llamas desiguales. Para limpiarlas, jale la tapa hacia arriba de la base del quemador. Limpie la superficie de las tapas con agua jabonosa caliente y un paño suave después de cada uso. Use un limpiador no abrasivo como Bon Ami™ y un cepillo suave o almohadillas Scotch Brite™ suaves para eliminar restos de comida endurecidos. Déjelas secar completamente después de limpiarlas. Para una mejor limpieza y para evitar la posible oxidación, NO las limpie en el lavaplatos.

Panel de control

NO use ningún limpiador que contenga amoniaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas del panel de control. Use agua jabonosa caliente y un paño limpio y suave.

Superficies del horno

Su horno tiene diferentes acabados. NUNCA USE SOLUCIONES DE AMONIACO, ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO NI PAÑOS ABRASIVOS, LIMPIADORES, NI POLVOS ABRASIVOS. ESTOS PRODUCTOS PUEDEN OCASIONAR UN DAÑO A SU HORNO.

Perillas de control

ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PERILLAS DE CONTROL APUNTEM HACIA LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE QUITARLAS. Saque las perillas jalándolas directamente hacia arriba. Lávelas en detergente y agua caliente. Séquelas completamente y vuélvalas a poner empujándolas firmemente en el vástagos. NO use ningún limpiador que contenga amoniaco ni abrasivos, ya que pueden borrar las gráficas de la perilla.

Limpieza y mantenimiento

Piezas de acero inoxidable

Todas las piezas de acero inoxidable se deben limpiar regularmente con agua jabonosa caliente al final de cada periodo de enfriamiento, y con un limpiador líquido especial para ese material cuando el agua jabonosa no funcione. NO use lana de acero ni paños, limpiadores o polvos abrasivos. Si necesita raspar una superficie de acero inoxidable para quitar materiales incrustados, primero remoje el área con toallas calientes para aflojar el material, y luego use una espátula o raspador de madera o nilón. NO use cuchillos, espátulas ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. NO permita que los jugos cítricos o de tomate permanezcan mucho tiempo en las superficies de acero inoxidable, ya que el ácido cítrico que contienen decolorará permanentemente el acero inoxidable. Limpie inmediatamente cualquier derrame.

Superficies de vidrio

Límpielas con detergente y agua caliente. Se puede usar un limpiador de vidrio para quitar las huellas dactilares. Si usa un limpiador de vidrio a base de amonio, asegúrese de que no se escurra en la superficie exterior de la puerta.

Parrillas del horno

Límpielas con detergente y agua caliente. Las manchas difíciles se puede restregar con una almohadilla de lana de acero rellena de jabón

Reemplazo de las bombillas de luz del horno

! ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

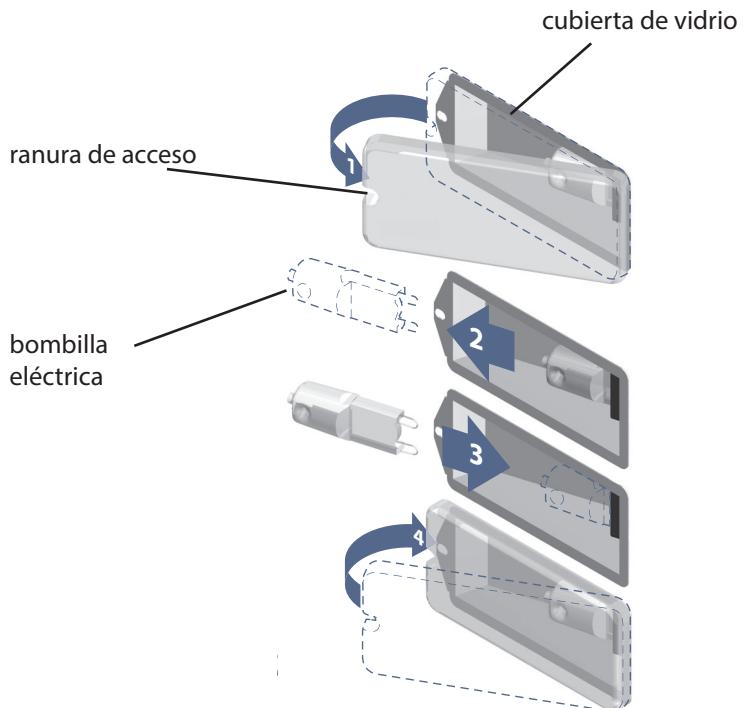
Desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o en el disyuntor antes de cambiar la bombilla.

! ADVERTENCIA

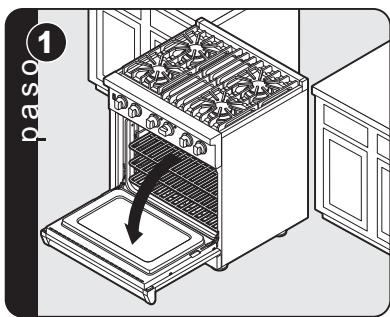
NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manéjela con un paño suave.

NO toque la bombilla con las manos desnudas. Limpie cualquier rastro de aceite de la bombilla y manéjela con un paño suave.

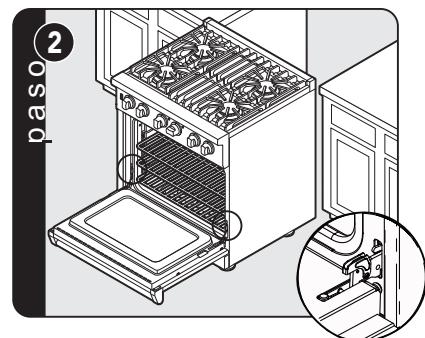
1. Libere la cubierta de vidrio de la cavidad de la bombilla usando un destornillador en la ranura de acceso.
2. Sujete firmemente la bombilla y sáquela.
3. Reemplace la bombilla con una del mismo voltaje y vatios que se indican en la cubierta de vidrio.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la cavidad de la bombilla encajándola dentro de la caja metálica.
5. Restablezca la energía en el fusible o el disyuntor principal.



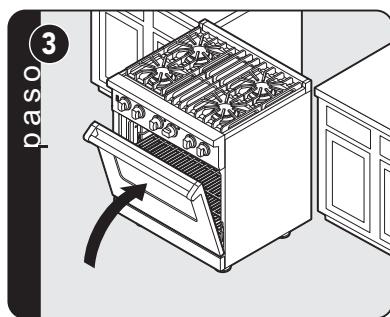
Remoción de la puerta



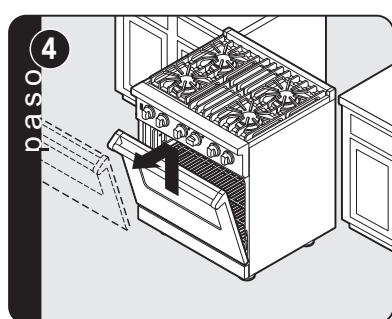
Abra la puerta completamente.



Pliegue los pestillos hacia atrás hasta que queden fijos en su sitio.

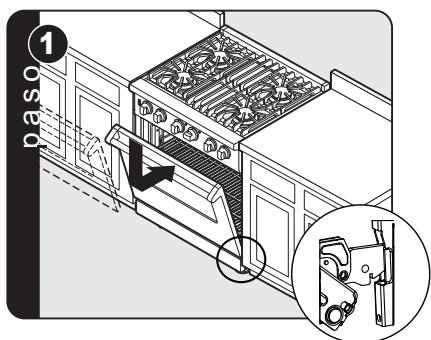


Cierre lentamente hasta que los pasadores detengan la puerta.

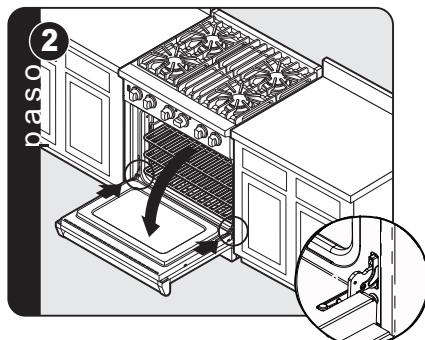


Levante y quite la puerta.

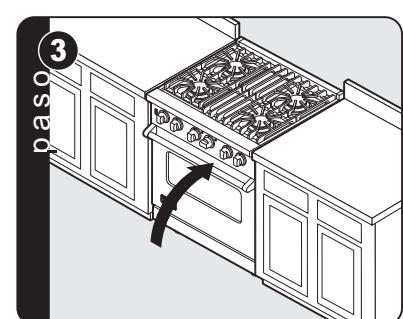
Colocación de la puerta



Realinee con cuidado la puerta en las bisagras. Deslícuela hacia dentro y abajo



Abra la puerta completamente. Pliegue los pestillos hacia delante hasta que queden fijos en su sitio.



Cierre la puerta.

Resolución de problemas

Possible problema	Causa y/o solución
La estufa no funciona.	La estufa no está conectada al suministro eléctrico: pida a un electricista que revise el disyuntor, el cableado y los fusibles
El asador no funciona.	La perilla de control de la temperatura se giró excesivamente hasta después de la posición de asado.
La puerta no se abre	El horno aún está en el modo de limpieza automática. Si el horno está caliente, el cierre de la puerta se liberará cuando alcance una temperatura segura.
La luz del horno no funciona.	La bombilla está fundida. La estufa no está conectada al suministro eléctrico
Los dispositivos de ignición no funcionarán	El circuito está disparado. Un fusible se fundió. La estufa no está conectada al suministro eléctrico.
Los dispositivos de ignición generan chispas pero no hay llama.	La válvula de suministro de gas se encuentra en la posición "OFF". Se interrumpió el suministro de gas.
Los dispositivos de ignición generan chispas continuamente después de generar la llama.	El suministro eléctrico no está conectado a tierra. La polaridad del suministro eléctrico está invertida. Los dispositivos de ignición están húmedos o sucios.
El quemador se enciende, pero la llama es grande, deforme o amarilla	Los orificios del quemador están tapados. La unidad se está operando con el tipo de gas incorrecto. Las ventilas de aire no están adecuadamente ajustadas.

Información sobre el servicio

Si necesita servicio, llame a su agencia de servicio autorizada.

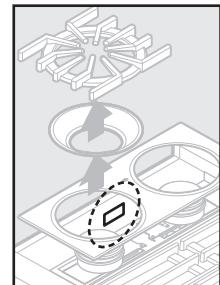
Tenga a la mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre de la concesionaria donde hizo la compra

Describa claramente el problema que tiene. Si no puede obtener el nombre de una agencia de servicio autorizada, o si continúa teniendo problemas con el servicio, comuníquese con Viking Range, LLC al teléfono 1-888-845-4641 o escriba a:

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 EE.UU.

Anote la información que se indica abajo. La necesitará si alguna vez requiere servicio. Primero necesitará quitar las parrillas y los cuencos de los quemadores y los soportes de las parrillas del lado izquierdo. Puede encontrar el modelo y el número de serie de su estufa en la pared izquierda de la caja del quemador.



N.º de modelo _____ N.º de serie _____

Fecha de la compra _____ Fecha de la instalación _____

Nombre de la concesionaria _____

Dirección _____

Si el servicio requiere la instalación de piezas, use solamente piezas autorizadas para asegurar la protección de la garantía.

Conserve este manual para su referencia futura.

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930
662-4551200

Si desea información sobre el producto
llame al teléfono 1-888-(845-4641), o visite
el sitio web vikingrange.com